Manual de Instruções

Cafeteira Elétrica

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

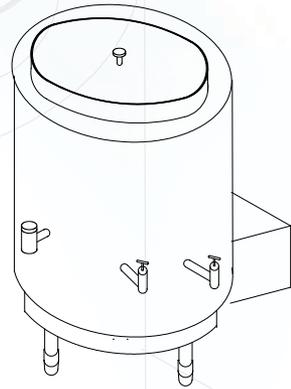
Boa leitura!

Índice

Cafeteira Elétrica ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

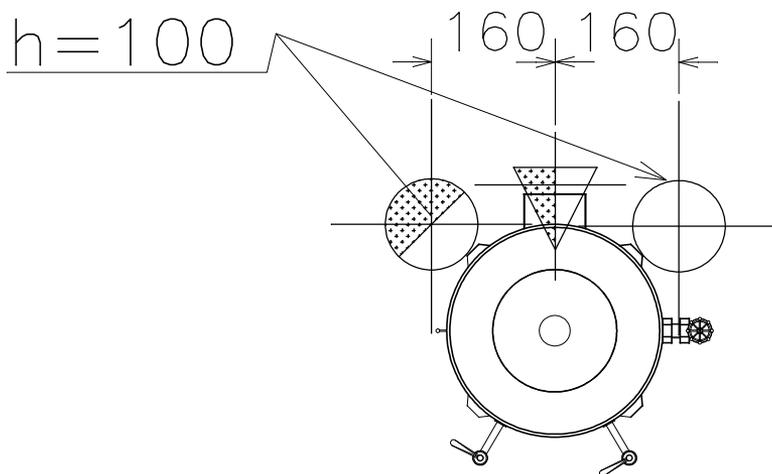
1.1 Características Construtivas

Modelo: Elétrica
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Escovado
Capacidade: 100 litros e 200 litros
Consumo Elétrico: 12000 W e 15000 W
Tensão: 220 V ou 380 V – Trifásico

1.2 Descrição

CAFETEIRA ELÉTRICA ELVI com recipiente próprio para ferver água e armazenar o café já pronto.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

• Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
• Corpo interno para armazenamento do café unido ao corpo externo através de aro de aço inox soldado, formando um conjunto único.
• Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
• Aquecimento feito através de resistências elétricas de imersão.
• Termostato graduado para controle de temperatura da água.
• Registro de entrada de água.
• Dreno de escoamento.
• Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

* O equipamento poderá ser confeccionado em 220 V ou 380 V, conforme tensão disponível na obra.

03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

04. MODO DE USO

A) Ligar o disjuntor da rede.
B) Acionar a chave geral (liga/desliga) do painel.
C) Colocar o coador de pó de café.
D) Abrir o registro de água, enchendo até começar a sair pela bica e então fechar o registro.
E) Ligar o comando elétrico e verificar se a sinaleira foi acesa.
F) Aguardar atingir a temperatura adequada indicada no termômetro (100°C).
G) Girar a bica para dentro do recipiente e abrir o registro
H) O café ficará depositado no recipiente interno.
I) Após o uso, desligar a chave geral e desacionar o termostato.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) Não encostar no equipamento durante seu processo de produção para evitar o risco de queimaduras, pois este fica aquecido externamente.
B) Para limpeza e escoamento, o equipamento deverá estar desligado e frio.
C) Tomar cuidado com a alta temperatura da água ao abrir a válvula de escoamento.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Nunca ligar o equipamento sem água, pois isso ocasiona na queima da resistência.
B) Manter o coador de café sempre limpo e seco, para evitar contaminação.

07. LIMPEZA

A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.
G) Não jogar água diretamente na caixa de comandos.
H) Lavar o coador de café sempre que for utilizado, renovando-o com freqüência, pois isto também influencia no rendimento da cafeteira.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada desligado	Ligar o termostato
Falta de Energia	Verificar de há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999